

DESSERT TENDRE

PÂTISSERIE TENDRE

Mélange en poudre facile à préparer pour réaliser d'excellents desserts glacés qui affichent un goût incroyablement frais et conservent leur texture moelleuse à la température de référence de la fenêtre de congélation (-14 /-16°C) : ils peuvent être consommés immédiatement.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070634

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

préparation en poudre pour la préparation de parfaits qui restent veloutés même à une température de - 14/- 16°C.

Denomination

préparation pour desserts. Produit semi-fini.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Recette pour parfaits (avec robot pâtissier)

TENDER DESSERT _____ 300 g

crème (4-5°C) _____ 1 l

pâtes aromatisantes IRCA _____ au goût

Ajouter TENDER DESSERT à la crème, monter au robot pâtissier à vitesse moyenne et ajouter éventuellement la pâte aromatisante.

Le produit réalisé est conservé et consommé à la température de la vitrine réfrigérée du glacier (-14/16°C).

Recette pour glaces de type « esquimau » (avec sorbetière), procédé à froid

TENDER DESSERT _____ 1000 g

lait _____ 2,5 l

Ajouter TENDER DESSERT au lait, mélanger et congeler.

Pour la réalisation d'esquimaux aromatisés, il est possible d'utiliser des pâtes aux fruits ou des pâtes aromatisantes Irca.



Extraordinary
made simple.